کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

Chef Club PK

چکن نمکین کڑاہی

چکن نمکین کڑاھی

اجزاء:

- چکن کیوبس____ 1 کلو
- پیاز____ 1 بڑا
- تیل____ ½ کپ
- نمک____ ذائقہ
- کالی مرچ____ 1 عدد
- دہی____ 2 کپ
- ہری مرچ____ 4-6
- لہسن کٹا ہوا____ 1 چمچ
- ادرک سلائس میں کٹا ہوا 2 چمچ

ترکیب:

تیل گرم کریں اور چکن کو 20 منٹ تلیں اور نکال

دیں۔

پھر لہسن اور پیاز کو تلیں ۔

پھر نمک اور دہی مکس کریں چکن میں اور 10 منٹ

تیز آنچ پر بھونیں۔

جب دہی کا پانی خشک ہوجائے تو اس کے بعد ہری

مرچ ، ادرک اور کالی مرچ مکس کرلیں اور 2 منٹ

بھونیں اور چولھے سے اتار دیں۔

CHEF CLUB

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784